

Folge 4: Alles vom Schaf in Ostwestfalen-Lippe

Rezepte von Michael Stücke

Alle Mengenangaben für **6 Personen**
(wenn nicht anders angegeben)

Gruß aus der Küche: Lammbratwurst mit Zupfbrot

Zutaten Zupfbrot

1 Würfel Hefe
1 TL Zucker
300 ml warmes Wasser
600 g Weizenmehl
50 ml Olivenöl
2 TL Salz
Sesamkörner

für den Aufstrich

250 g Butter
1 Handvoll Kräuter: gehackte Petersilie, Schnittlauch
1 TL Salz
1 TL Paprikapulver Edelsüß
je 1/2 TL Koriander, Oregano, Majoran, Basilikum, Knoblauch

Zubereitung

Für den Aufstrich die Butter mit gehackter Petersilie, Schnittlauch, Paprikagewürz, Salz, Knoblauch, Koriander, Basilikum, Oregano und Majoran vermengen und durchziehen lassen - am besten über Nacht.

Für das Brot die 1 Hefe mit dem Zucker und dem warmen Wasser mischen und auflösen lassen. Mit Weizenmehl und Olivenöl und Salz verkneten und ca. 1 Stunde gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit der weichen Kräuterbutter bestreichen. Dann ca. 5 cm breite Streifen schneiden und Ziehharmonika-mäßig zusammenfalten und in einer gefetteten Springform aneinander legen. Mit einigen Sesamkörnern leicht bestreuen und bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten backen.

Zutaten Currysauce

150 g Gewürzgürken
150 g Zwiebel
60 g Butter
40 g Zucker
4 EL Currypulver
1000 g passierte Tomaten
70 g Tomatenmark
2 TL Salz
2 TL Sambal Olek
20 g Obstessig
1 Würfel Fleischbrühe

Zubereitung

Gewürzgürken zusammen mit Zwiebeln in kleine Stücke schneiden und mit einem Pürierstab zerkleinern. Dann dazu alle anderen Zutaten zusammen in einem Topf verrühren und ca. 15 Minuten kochen. Über Nacht kühl stellen und durchziehen lassen.

Alles zusammen mit guten, gegrillten Lambratwürsten servieren.

Hauptgericht: Gesottene Lammhaxe im Kirschholzrauch, Gemüsetaschen und Kartoffelgratin.

Zutaten Soße

ca. 1 kg Knochen von Lamm und Rind
4 EL Öl
5 Karotten
5 Zwiebeln
½ Knollensellerie
½ Tasse Tomatenmark
ca. ½ l Rotwein
Pfeffer, Piment, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren
1 Zehe Knoblauch, gepresst
½ Stange Porree
1- 2 EL Salz
4-6 EL Zucker

Zubereitung

Eine gute Soße braucht Zeit. Dafür würde ca. 1 Woche in voraus gestartet.
Knochen von Lamm und Rind bei ca. 250 Grad mit etwas

Öl rösten. Kleingeschnittene(n) Karotten, Zwiebeln, Knollensellerie dazugeben, außerdem Tomatenmark. Alles anrösten und mit Rotwein ablöschen, reduzieren lassen und erneut mit Rotwein ablöschen. Diesen Vorgang mehrfach wiederholen, am besten über mehrere Tage.

Zuletzt mit Pfeffer, Piment, Lorbeerblatt Wacholderbeeren, Knoblauch, Porree würzen und mit Wasser auffüllen. Wenn die Soße final einreduziert ist, mit Salz und Zucker abschmecken.

Zutaten Lammhaxe

6 Haxen
Salz, Pfeffer
Öl

Zubereitung

Die Haxen Salz und Pfeffer würzen und in etwas Öl anbraten. In eine hohe Auflaufform füllen und mit einer nicht einreduzierten Soße auffüllen. Das nennt man Heißleger.

Die Auflaufform mit einem Deckel abdecken und bei 80 Grad mind. 16 Stunden garen. Diesen schonenden Garvorgang nennt man Sotten. Das Fleisch wird dabei besonders zart.

Nach Beendigung der Garzeit hebt man die Haxen aus dem Heißleger, zieht von Hand den Knochen und richtet das Fleisch auf der Soße (Rezept oben) in einem kleinen Einmachglas an.

Optional: Mit Hilfe einer Rauchpistole wird nun kurz vor dem Servieren das Fleisch geräuchert. Das Glas wird schnell verschlossen und auf dem angerichteten Teller zum Tisch getragen

Zutaten Gemüsefüllung für Teigtaschen (6 Stück)

3 Karotten
1 Zucchini
2 Zwiebel
1 Kohlrabi
4 EL Öl
Gemüsefond
100 g Butter
100 g Zucker
Salz, Pfeffer, Muskat

Zutaten Teigtaschen

250 g Weizenmehl
3 EL Olivenöl
2 TL Salz
Wasser

Zubereitung

Karotten, Zucchini, Zwiebel, Kohlrabi schälen, bzw. äußere Blätter entfernen und dann in gleichmäßig kleine Würfel schneiden.

Mit Öl anbraten und etwas Gemüsefond ablöschen. Nach Gefühl Butter und Zucker dazugeben und das Gemüse damit glasieren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken und kalt werden lassen.

Für die Teigtaschen nach Gefühl Weizenmehl mit Olivenöl und Salz und kaltem Wasser anrühren und solange kneten, bis der Teig griffig ist.

Dann kleine Teigstückchen ausrollen und mit dem kalten Gemüse füllen und gut ausdrücken. Wichtig ist das der Teig dicht am Gemüse anliegt. Eine angegedrehte Säckchenform sieht dabei nett aus.

Die Teigtaschen dann in 170 Grad heißem Fett frittieren, bis der Teig gar ist.



Zutaten Kartoffelgratin

8 mittelgroße Kartoffeln
4 EL Öl
½ Zehe Knoblauch
Salz, Pfeffer
Sahne

Zubereitung

Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. In einem Topf mit etwas Öl und Knoblauchdünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Es sollte gut salzig schmecken, da die Kartoffeln noch nachziehen.
Mit Sahne auffüllen, bis die Kartoffeln bedeckt sind und im Backofen ca. 25 Minuten bei 180 Grad backen.

Lammhaxe im Glas, das Gemüsetaschen und Kartoffelgratin heiß auf vorgewärmte Teller anrichten.

Dessert: Blaubeerkuchen an Joghurt vom Schaf

Zutaten Blaubeerkuchen

250 g Butter
200 g Zucker
4 Eier
300 g Mehl
eine Messerspitze Natron
Vanille
2 Handvoll Blaubeeren

Für die Streusel

je 50 g Butter, Zucker, Mehl
Und: 500 g Schafmilchjoghurt
Minze
Zucker
Beeren der Saison zur Deko, z.B.: Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, Johannisbeeren

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig schlagen. Dann nach und nach die Eier dazugeben und weiter gut verrühren. Etwas Vanille, das Mehl und eine Messerspitze Natron dazugeben, weiter gut rühren. Dann 2 Handvoll Blaubeeren vorsichtig mit dem Teigschaber unterheben und auf einem Backblech verteilen.

Die Zutaten für die Streusel Butter, Zucker, Mehl mischen und gut durchkneten. Dann als feste Flöckchen auf dem Blech verteilen. Ca. 45 Minuten bei 170 Grad backen.

Nach dem Erkalten mit einer runden Stechform (7 cm) kleine Küchlein ausstechen. Schafmilchjoghurt kräftig aufrühren bis er schön cremig wird und mit feingehackter Minze und etwas Zucker abschmecken.

In kleine Nachtschälchen füllen und mit Beeren der Saison dekorieren. Lauwarmen Blaubeerkuchen mit Puderzucker bestreuen und alles zusammen schön dekorieren.

Guten Appetit!

WDR 2023